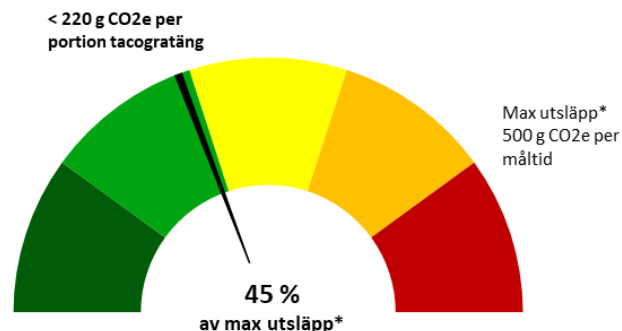


Tacogrätäng med majs



* Max utsläpp per måltid 2050 för att vara i linje med långsiktiga klimatmål (RISE)
Nuvarande utsläpp i Sverige - 1600 g CO₂e per måltid (RISE)

Råvara	25 port - 1 Bleck	Enhet
Färdig mängd	7,5	kg
Torr Simsubas	0,8	kg
Vatten	1,5	kg
Mörk soja	30	gram
Krossade tomater	1,5	kg
Havregrädde	0,5	kg
Tomatpuré	150	gram
Ketchup	250	gram
Taco kryddmix	100	gram
Torkad Jalapeno	10	gram
Salt	25	gram
Majs	3,0	kg
Riven ost	250	gram
Tortilla chips	200	gram

Instruktion:

1. Blanda samman torr bas, vatten och soja i kokgryta. Använd inte sidovingen då blandningen försämras. Klart när en homogen och ganska blöt färs massa har bildats. Låt inte färs massan stå innan du går vidare till steg 2 då den kan bli för hård.
2. Blanda sen i krossade tomater, tomatpuré, ketchup, taco mix, jalapeno och salt.
3. Smörj ett bleck och sprid ut hälften av majs i botten
4. Sprid ut färs massan uppepå och toppa med resten av majs.
5. Krossa Tortilla chips och strö ut den uppepå tillsammans med den rivna osten.
6. Gratinera i ugnen 180 grader i 25 minuter